

NACHRICHTEN

3. Jahrgang

Ausgabe 02 - 2019

Erscheinungstermin 30.01.2019

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

bunz@slowfood-htm.de,

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(GS) Gerd Sych

(AS) Andreas Schneider

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz

Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych



VERANSTALTUNGEN

Februar

Würzberger Schneckentafel

Würzburg, Exerzitienhaus Himmelsporten, Mainaustr. 42, Montag, 04.02.2019, 19 Uhr: Im Café besprechen wir vieles: vom Einkaufsführer bis zum Würzburger Radieschen. Einfach kommen und mitdiskutieren und mitplanen. Selbstzahler. Organisator: **Gerd Sych**

Geschmackserlebnis Handgemachtes: Brötchen & Bratwurst

Kolitzheim-Stammheim, Weingut Dereser, Maintalstr. 6, Samstag, 23.02.2019, 19:00 Uhr: **Ist bereits überbucht!** Organisator: **Raimund Zwirlein**

Große Weinprobe Alter fränkischer Satz

Würzburg, Barocksäle der Greising-Häuser, Neubaustr. 12, Samstag, 23.02.2019, 18:30 Uhr: (GS) Auch in diesem Jahr führt die große Weinprobe durch die verschiedenen Facetten der Weine des Archepassagiers "Alter fränkischer Satz". Wir werden wieder dessen Vielfalt verkosten - Weine vom Untermain, aus dem Steigerwald und aus dem Würzburger Raum. Dabei sein wird auch "unser" Alter fränkischer Satz vom Ickelheimer Schlossberg, den wir zusammen mit Winzer und Mitglied **Ulrich Bürks** seit dem Jahr 2014 pflegen und vor dem Verfall retteten. Führen wird durch die Probe wieder fachkundig Josef Engelhart von der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim. Zur zwischenzeitlichen Stärkung gibt es eine Brotzeit mit vielen fränkischen Köstlichkeiten; auch für Mineralwasser ist gesorgt. Organisator: **Gerd Sych**, **Kosten:** Mitglieder € 29,-, Nichtmitglieder € 34,-.

Slow Food Stammtischrunde Bamberger Land

Bamberg, Gasthaus-Stübli Brauerei Spezial, Obere Königstr. 10, Montag, 25.02.2019, 19 Uhr: (AS) Bei mehr oder weniger Rauchbier tauschen wir uns über Neuigkeiten aus der Slow Food Welt aus. Und über Aktivitäten, die wir anpeilen möchten und planen und beraten dazu in geselliger Rund. Die Treffen leben von den Ideen und Fragen, die eingebracht werden. Neben lang-jährigen Aktiven sind Neugierige und Nichtmitglieder stets sehr willkommen. Organisator: **Andreas Schneider**, **Kosten:** Selbstzahler nach Konsum.

März

Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern

Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof Hümmer, Margretsgüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr: (AS) Seit Jahrhunderten sind die Fatschenbrunner Dörrobst-Experten. Die Flur ist voller Hochstamm-Birnen, ihre Früchte werden im Herbst zu "Hutzeln" gedarrt - auch heute noch. 2018 wurden die Fatschenbrunner Birnenhutzeln in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen. Mit einer Winterwanderung plus Einkehr erkunden wir Kultur und Tradition im Hutzeldorf. **Treffpunkt** ist der Hutzelhof der Familie Hümmer, wo Kaffee, Glühwein, "gschniedena Hosnund", Hutzeln und Zwetschgen uns erwarten. Wir besichtigen die Produktion im Betrieb inklusive Darrofen und traditionellen Gerätschaften. Dann spazieren wir durch die Baumfelderflur. Zurück gibt's ein Glas Hutzelschnaps auf dem Hof, bevor wir ins benachbarte Weingut der Familie Scholtens einkehren. Im historischen Gewölbekeller genießen wir eine Probe der wirklich fränkisch-trockenen Weine verbunden mit einer Brotzeit (Wurst- und Käseplatte). Im Preis enthalten: alle Kostproben auf dem Hutzelhof, die kleine

Weinprobe bei Scholtens und das Abendessen. Selbstzahler Getränke zum Abendessen (nach Karte). Organisator: **Andreas Schneider**, Kosten: Mitglieder € 35,-, Nichtmitglieder € 40,-.

Convivium-Mitgliederversammlung 2019

Hammelburg-Morlesau, Hotel Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, Samstag, 23.03.2019, 15:30 Uhr: (GS) Es ist die 23. Mitgliederversammlung unseres Conviviums, heuer im Restaurant (mit Hotel) von Mitglied **Harald Spath**, Eigentümer des Ensembles zweier Gebäude. Im Restaurant waltet seit einiger Zeit seine in Sterneküchen geschulte Tochter als Küchenchefin. Regionale Produkte und gekonntes Handwerk prägt die Speisen, hausgemacht ohne Geschmacksverstärker sind sie, Suppen und Soßen eigene Rezepturen.

Wir beginnen wie gewohnt mit einem Jahresrückblick, der Präsentation der Ausgaben und Einnahmen des vergangenen Jahres und der aktuellen Finanzsituation unseres Conviviums. Zeit auch für eine Aussprache unter den Mitgliedern. Danach geht's ins romantische Tal der fränkischen Saale, wo wir uns mit einem kleinen Snack stärken können. Abends empfängt uns Familie Spath in der Gaststube mit einem Dreigängigen-Menü, das sich rund um unseren Archepassagier "Fränkisches Gelbvieh" dreht:

😊 **Tafelspitzbrühe mit Bärlauchravioli**

😊 **Roulade vom Rhöner Gelbvieh, Frühlingsgemüse, handgeschabte Spätzle vom Brett**

😊 **Süße Dessertvariationen - oder - pikanter Käseteller**

Mitglieder, die in Morlesau übernachten möchten: einige Zimmer sind geblockt. Bitte bis spätestens in der Faschingswoche beim Hotel, Tel: **09357-479**, reservieren.

Organisator: **Gerd Sych**, Kosten für Menü: Mitglieder € 29,-, Nichtmitglieder € 34,-.

GANZ AKTUELL

Ja zur Artenvielfalt: Eintragen beim Volksbegehren!

München. (-hwb) Dieses Volksbegehren – Donnerstag, **31.01.** – Mittwoch, **13.02.2019** - ist ein breites Bündnis engagierter Menschen, Organisationen und Unternehmen. Mehr als 170 Bündnispartner unterstützen es. Getragen wird **Rettet die Bienen!** von der ÖDP (Initiatorin des Volksbegehrens), dem LBV (Landesbund für Vogelschutz) und Bündnis 90 Die Grünen (Bayern). Mitunterstützer sind ABL Bayern, BUND Naturschutz Bayern, Landesverband Bayrischer Imker, LVÖ, Omnibus für direkte Demokratie, Protect the Planet und die Umweltstiftung.

Mindestens 1 Million Wahlberechtigte müssen sich in den **Rathäusern** und **Eintragungsorten** eintragen, damit das Volksbegehren Gültigkeit hat. Mit ihm bietet sich eine einmalige Chance, eines der wirksamsten Naturschutz- und Artenvielfalt-Gesetze zu erschaffen. Unser Mitglied **Edo Günther**, engagiert sich als Vorsitzender der Regionalgruppe Schweinfurt des BUND Naturschutz Bayern ebenso engagiert wie andere Regionalgruppen. Und auch wir können das tun – nicht als Convivium (wir sind keine juristische Person), aber jeder einzelne von uns, der in Bayern wohnt. Und warum müssen wir das tun?

In Bayern sind viele Tier- und Pflanzenarten existenziell bedroht, allzu viele sind bereits mehr oder weniger ausgestorben. Jeder merkt es beim Autofahren: kaum noch kleben Insekten an der Windschutzscheibe – bereits um 75 % sollen sie minimiert sein. Blühende Wiesen gibt's kaum mehr, eine Ursache dafür. Auch für den Schwund der Vogelarten. Deshalb muss das bayrische Naturschutzgesetz in wesentlichen Teilen verbessert werden. Und das soll das Volksbegehren erreichen.

Wo kann man sich eintragen zwischen **31.01.** - **13.02.2019**? **Im Rathaus des Wohnorts.** Ganz wichtig: **Personalausweis mitnehmen!**

Slow Food ist politisch! Sie als Mitglied sind's somit auch!

Berlin. (-hwb) Auf der Startseite von www.slowfood.de finden Sie aktuell die Titelzeile: „Dieser Artikel hat keine Titelzeile, denn...“. Der Artikel ist lesenswert. Es geht um die Revolution, die Slow Food in Gang gesetzt hat. Als Mitglied unterstützen Sie aktiv diese Revolution – Sie sind wie der Autor dieser Zeilen somit ein Revolutionär, bzw. eine Revolutionärin. Doch nun geht es darum, eine Vision zu verwirklichen: dass in Europa jedem Zugang gegeben wird zu gesunden, nährstoffreichen und nachhaltig - also klima- und umweltschonend - erzeugten Lebensmitteln. Es geht um die gemeinsame EU-Agrarpolitik, die in einer ganzheitlichen EU-Ernährungspolitik münden soll. Lesen Sie den Artikel, der nicht nur anklagt, sondern auch vorbildliche Lösungen präsentiert.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer **Mitglieder** und **Unterstützer (U)** wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu die Telefonnummer an und die Webseitenadresse.

Fränk. Weinland: ♥Das Produkt „Schwarze Nüsse“ der Genießermanufactur, Würzburg, Rudolf-Clausius-Str. 4, Tel: 0931 9911519, www.die-geniessermanufactur.de unserer Mitglieder **Sabine Hennek** und **Thomas Luciw** wurde in Berlin auf der Grünen Woche mit Gold ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch! ♥Einen Kappenabend veranstalten unsere Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhacke** am Samstag, 09.02.2019, ab 19:00 Uhr in ihrem Restaurant Weingarten, Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, Tel: 09531-8895, www.derweingarten.com. Noch gibt es einige Karten! ♥Mitglied **Raimund Zwirlein**, Schweinfurt, engagiert sich auch außerhalb von Slow Food: Entscheidend wirkt er mit bei den Geschmackserlebnis-Seminaren *Wein und Schokolade* der Schweinfurter Chocolaterie Molina durch entsprechende Weinempfehlungen – mit Bevorzugung der Frankenweine: <https://die-chocolaterie.de/Seminare>.

Hohenlohe: ♥Das Bio-Restaurant Rose von Mitglied und Küchenchef **Jürgen Andruschkewitsch** in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, www.eschenau-rose.de, ist wieder geöffnet. Wegen Personalmangel gibt es einige Änderungen: Umgeräumt ist das Restaurant mit nunmehr weniger Sitzplätzen. Und das Nebenzimmer wird zum Sammeltassenmuseum, bietet aber Platz für kleine Gesellschaften bis 14 Personen.

Obermain: ♥Bekannt für seine genussvollen Weinreisen ist Mitglied **Max Hendlmeier** mit seiner Firma Weintalk, Coburg, Tel: 09561-32255, www.weintalk.de. Für den Mai 2019 hat er vom 12. – 19. eine Reise für Wein- und Kulturfreunde an die Loire (Frankreich) geplant. Tag 1: Hinreise zur Abbaye de Vauluisant mit feinem Restaurant. Tag 2: Fahrt zur Domaine du Croc du Merle (Loire): Verkostung von Weinen und Rohmilchkäse, weiter nach Angers, dessen Chateau beeindruckt. Tag 3 berühmte Namen: Nicolas Joly und seine Bio-Weine plus Domaine du Closel - im Chateau de Vaults mit Mittagessens. Tag 4: Appellation Muscadet-Sevre e Maine (Domaines Landron), individueller Aufenthalt an der Atlantikküste. Tag 5: Saumur und die Cremes von Bouvet Ladubay, VIP-Führung, Kunstsammlung, Theater und delikates Mittagessen. Weiter zum Chateau de Miniere: Führung & Verkostung, dann nach Blois. Tag 6: Fahrt nach Montlouis sur Loire und ins Tal der Cher: Feine biodynamisch erzeugte Weine und die Keller der Caves Monmousseau mit Weinverkostung. Tag 7: Chateau de Chambord, weiter nach Rouvres-en-Xaintois, wo die Reise ausklingt. Sonntag Rückfahrt.

Tauberfranken: ♥Einen Wechsel meldet **Die Weinherberge (U)**, Lauda-Königshofen, Rebgutstr. 80, Tel: 09343-614700, www.rebgut.de: Andreas Nutt ist seit 1. Januar der neue Hoteldirektor, neu im Team auch seine Frau Stefanie. Ab Februar neue Öffnungszeiten: Mo - Sa ab 17:30 Uhr.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe ist die Adresse auch hier: Klicken Sie bei „Wir kochen“.

Februar

2 unserer Kochorganisationen sind aktiv: In **Coburg** die von Mitglied **Kerstin Haas** geleitete **Kinderkochschule LuKiKoKu**, Luther-Grundschule, Albertsplatz 1, **Dienstag, 12.02.2019, 14:30 Uhr**. Teilnehmer nur Kinder der Schule, Anmeldungen beim Sekretariat. Am **Dienstag, 19.02.2019, 18 Uhr**, kocht in **Schweinfurt** in der **Küche des Kolping Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3**, der **Kochklub Schweinfurt** Fettgebackenes; die Leitung hat Mitglied **Christoph Därr**.

THEMA

Slow Food Youth – die Jugendorganisation

Berlin. (-hwb) Sie ist ein weltweites Netzwerk junger Leute, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Die Idee dazu entstand 2007 beim Internationalen Slow Food Kon-

gress in Mexiko. Das Gründungstreffen fand erst im Folgejahr während des Terra Madre Treffens in Turin statt. Junge Bauern, Erzeuger, Studenten, Köche, Aktivisten und Foodinteressierte sind die Mitglieder. Sie engagieren sich für lokale und regionale Lebensmittelsysteme, die auf Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit Wert legen.

Slow Food Youth Deutschland, 2009 gegründet, besteht aktuell aus 14 Regionalgruppen. Seit 2013 ist man als eigenständiges Convivium mit Slow Food Deutschland e.V. verbunden. Scha-

de ist, dass es bisher in Süddeutschland nur in München, Regensburg, Stuttgart und Fulda Slow Food Youth Regionalgruppen gibt, acht der übrigen 10 sind im Norden und Westen unseres Landes anzutreffen und zwei im Osten: in Berlin und Dresden – überall da, wo Universitäten und/oder Hochschulen sind. Und warum nicht in unserer Region? Auch hier gibt es breitgefächerte Unis: in Würzburg und in Bamberg, aber auch Hochschulen mit Studiengängen jeglicher Art an anderen

Orten. Und überhaupt: Wer sagt denn, dass es immer Studenten sein müssen? Junge Bauern, Kinder unserer Mitglieder z.B., junge, ambitionierte Köche, junge Leute, die sich ganz generell für genussreiches, gesundes und ökologisch verantwortungsvolle Lebensmittel interessieren oder sie gar erzeugen von Getränken aller Art über Öle und Gebäcke bis zu Genusspezialitäten gibt es auch hier. Bei Interesse: Gucken Sie mal rein bei www.slowfoodyouth.de



ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail: laurerkonrad@web.de; per Webseite im Ordner „Veranstaltungen“ via https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe, per Postbrief an Konrad Lauer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit den nachstehenden Angaben:

Würzburger Schneckentafel, Würzburg, Exerzitienhaus Himmelsporten, Mainastr. 42, Montag, 04.02.2019, 19 Uhr: Einfach kommen, mitdiskutieren und mitplanen. **Selbstzahler.**

_____ Mitglied(er), _____ Nichtmitglied(er), Anmeldeschluss 31.01.2019

Große Weinprobe Alter fränkischer Satz, Barocksäle der Greising-Häuser, Neubastr. 12, Samstag, 23.02.2019, 18:30 Uhr: Wie beschrieben. Bitte Schreibzeug mitbringen.

_____ Mitglied(er) € 29,-, _____ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 19.02.2019

Fatschenbrunner Hutzeln & Wein: Besuch bei zwei Erzeugern, Oberaurach-Fatschenbrunn, Hutzelhof Hümmer, Margretsgüner Weg 3, Samstag, 09.03.2019, 13:30 Uhr: Veranstaltung wie beschrieben; nicht enthalten sind Getränke zum Abendessen.

_____ Mitglied(er) € 35,-, _____ Nichtmitglied(er) € 40,-, Anmeldeschluss: 26.02.2019

Convivium-Mitgliederversammlung, Hammelburg-Morlesau, Hotel Gasthof Nöth, Morlesauer Str. 6, Samstag, 23.03.2019, 15:30 Uhr: Mitgliederversammlung wie beschrieben, Spaziergang an der Saale mit Snack, Abendmenü wie beschrieben ohne Getränke.

_____ Mitglied(er) € 29,-, _____ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 19.03.2019

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Konrad Lauer, Sparkasse Schweinfurt, mit diesen SEPA-Daten: DE57 7935 0101 0021 6456 92

Das Kleingedruckte: siehe unsere Webseite bei „Veranstaltungen“
